

Notre cuisine - Nos engagements

Le café-bar du Théâtre Sainte-Catherine offre une **cuisine réconfortante**, variée et **faite maison**! Pour la plupart **équitables** et **locaux**, nos ingrédients frais* sont au service de délicieuses recettes **élaborées sur place** par nos chefs (*travaillant avec des produits de qualité, la disponibilité et le prix de ces derniers sont donc modifiables sans préavis).

Notre service traiteur s'adapte à **tous types d'événements**. Les menus sont créés sur mesure en considérant vos besoins, vos **allergies** et **restrictions alimentaires** (*options végétariennes*, *végétaliennes*, *sans gluten*, *etc.*) mais aussi votre budget et votre nombre d'invités.

Soucieux de notre **environnement**, nous avons une **politique de réduction maximale des déchets**. Aussi lors de l'organisation de vos événements, les plateaux plastiques sont nettoyés puis réutilisés. Enfin, nous **recyclons** tout ce qui peut l'être.

Boîtes à Lunch

(minimum de 4 boîtes à lunch identiques)

Classique: (17,00\$) Les boîtes à lunch sont accompagnées d'une salade verte et d'un petit bisuit.

Repas: (24,50\$) Les boîtes à lunch sont accompagnées d'un salade verte, d'une salade du chef et d'un dessert du chef.

Repas Deluxe: (29,00\$) Les boîtes à lunch sont accompagnées d'un salade verte, d'une salade du chef, fromage/houmous maison, raisins, craquelins et d'un dessert deluxe (mousse, mini tartelettes, brownies)

Tous les pains peuvent être remplacés par la version sans gluten (\$) Tous les sandwichs sont aussi disponibles en format plateaux

Le Club

• Foccacia aux fines herbes, dinde, bacon, tomate, salade et mayonnaise épicée

Le Georges

• Ciabatta à la betterave, poulet, mayo à l'avocat, cheddar et concombre

Le Bahn Mi Viandeux

• Porc effiloché et mousse de foie de volaille, aïoli, coriandre, légumes marinés (concombre, carotte et daïkon).

Le Wrap César

• Tortillas, poulet, bacon, salade romaine, vinaigrette césar maison, parmesan (possibilité sans bacon)(présence d'anchois)

Le Saumon

• Bagel, saumon fumé, fromage à la crème, aneth et câpres

Le Burger Végé 🮾

• Tofu grillé, mayo épicée, cornichons et salade de chou crémeuse

>: végétarien
V: végétalien
S: sans gluten

(\$): option en supplément

La Bergère Revisitée 🝃

• Ciabatta croûte maïs, patates douces rôties, mayo à la canneberge, cornichons, fromage de chèvre, salade fenouil et agrumes et chou

Le Bahn Mi Végétalien 🞾

• Tofu, aïoli, coriandre, légumes marinés (concombre, carotte et daïkon

Le Panini Végétalien \checkmark

- Hummus, poivrons, oignons et champignons rôtis et de la belle verdure
- Au lieu du biscuit, servi avec boulette à la noix de coco, amandes, dattes et chocolat (Végétalien)

Le Tout Tout Légumes \vee^{\wp}

- Ciabtta à la betterave, végé-pâté, vegannaise, oignons marinés, olives vertes et roquette
- Au lieu du biscuit, servi avec boulette à la noix de coco, amandes, dattes et chocolat (Végétalien)

Théâtre Sainte-Catherine 264 rue Sainte-Catherine Est. Montréal, H2X 1L4 (514) 284 3939 - theatrestecatherine@gmail.com

Bols Repas

(minimum de 4 bols identiques)

La Tigresse (18,25\$) √^P

- Nouilles soba (*farine de sarrasin*), tofu, edamames, légumes frais, coriandre, vinaigrette soya et sésame
- Boulette à la noix de coco, amandes, dattes et chocolat

La niçoise (18,25\$) 🕸

- Salade verte sur un nid de quinoa, légumes, thon, câpres, olives et un oeuf dur
- Boulette à la noix de coco, amandes, dattes et chocolat

La Salade César (18,25\$)

Salade romaine, poulet, bacon, legumes, parmesan vinaigrette maison (présence anchois)

•Petit biscuit aux brisures de chocolat







végétarien végétalien sans gluten

(\$): option en supplément

Plateaux Déjeuner

Muffins maison (12 portions) - variés et de saison

- Mini muffins (25,00\$)
- Muffins (39,50\$)

Cakes maison (12 portions) - variés et de saison Facilement fractionnable en 2 soit 24 parts (39,50\$)

Viennoiseries (12 portions)

- Mini croissants (37,50\$)
- Mini chocolatines (37,50\$)
- Mini chaussons (37,50\$)

Certaines viennoiseries peuvent être végétaliennes

Le plein de vitamines

- Brochette de fruits (3,85\$)
- Plateau d'oeufs mimosa- 16 portions (25,60\$)

Les Beignes (12 portions)

- Le gros beigne (37,50\$)
- Le petit beigne (30,00\$)

Breuvages

- Jus de fruits 1Litre (4,75\$)
- Thermos à café 10 tasses (27,75\$)
- Thermos à thés 10 tasses (25,00\$)

Peuvent être servi avec du lait alternatif

Nos partenaires de qualité

- Nos cafés: Situé à Montréal, l'Atelier Kittel s'engage à innover en matière de torréfaction. Fidèle à ses valeurs: transparence, développement durable, engagement social et qualité. Leur but est de minimiser l'impact environnemental tout en nous offrant un café d'une grande richesse. Vive la troisième vague!
- Nos thés: <u>Camellia Sinensis</u> propose des thés de qualité supérieure importés de Chine, Taiwan, Sri Lanka, Népal, Vietnam, Japon et d'Inde.
- Nos produits laitiers: Le lait Nutrinor est un lait issu d'un terroir qui fait la fierté du Saguenay-Lac-St-Jean. Ce lait est fabriqué à échelle humaine, c'est 273 membres-propriétaires qui mettent leurs énergie et leurs ressources en commun pour fournir un lait d'exception. En plus, Nutrinor utilise un emballage carboneutre.
- Nos pains et viennoiseries : La boulangerie ArHoma de Hochelaga-Maisonneuve (impliquée dans la revitalisation du quartier) est un réel joyau en matière de qualité, de fraîcheur et d'originalité de produits.

Théâtre Sainte-Catherine 264 rue Sainte-Catherine Est. Montréal, H2X 1L4 (514) 284 3939 - theatrestecatherine@gmail.com

Bouchées Salées

Canapés

- Canapé à la bruschetta (3,25\$) 🥦
- Canapé à la tapenade de tofu maison, olives, daïkon et carottes (2,95\$)
- Canapé aux champignons et cheddar (3,25\$) 🗫
- Canapé à la salsa de maïs et haricots (3,25\$)
- Canapé de zucchini viande ou végétarien (3,25\$- 3,75\$)

Mini brochettes

- Tomates cerises et fromage de chèvre (3,25\$) 🞾
- Antipasto végétarienne ou à la viande (3,85\$-4,75\$)

Mini burgers

- Club: dinde, cheddar, bacon et tomate (3,75\$)
- Poulet, brie et pesto (3,75\$)
- Végé-pâté, cornichons et salade de chou végétalienne (3,25\$)
- Tofu grillé, mayo épicée, cornichons et salade (3,25\$)

Mini salades - offert aussi en format buffet• Grecque (3,85\$) **★**

- Carottes, orange et raisins de Corinthe (3,85\$)
 Betteraves, feta et aneth (3,85\$)
- Salade de macaroni (3,85\$) 🎾
- Salade de patates vinaigrées (3,85\$)

Mini-bouchées au poisson

• Canapé au saumon fumé et aneth (4,50\$)

Pizzas

- Végétarienne (3,50\$) 🞾
- Viande (3,95\$)

- Mini-quiche aux légumes (3,25\$)
- Mini-scone salé version végé ou viandeuse (3,25\$ /3,75\$)
- Spanakopita (2,95\$)

À partager

- Assiette de fromage, raisins et craquelins 15 personnes (83,00\$)
- Plateau de crudités 25 personnes (70,00\$) V
- Plateau crudités et hummus 15 personnes (68,50\$) V
- Plateau d'hummus, olives et pita 15 personnes 68,50\$) √

- Plateau de charcuteries 15 personnes (83,00\$)
 Plateau de mini-sandwichs 15 personnes (48,75\$)
 Bols de méli-mélo avec noix 20 personnes (53,00\$)
- Plateau tout garni charcuteries, fromage, fruits et noix -15 personnes (83,00\$)
- Plateau d'Œufs mimosa 16 personnes (25,60\$)

Service de livraison

(\$) : option en supplément

Théâtre Sainte-Catherine 264 rue Sainte-Catherine Est. Montréal, H2X 1L4 (514) 284 3939 - theatrestecatherine@gmail.com

Bouchées Sucrées

Mini tartelettes

- Au sucre (4,00\$)
- Crème citron (4,00\$)

Mousses

- Au chocolat (4,00\$)
- Au citron (4,00\$)

Beignes (12 portions)

- Le gros beigne (37,50\$)
- Mini-beigne (30,00\$)

Autres gourmandises

- Mini brownie aux amandes (2,95\$)
- Biscuit pépites de chocolat (3,35\$)
- Samch biscuits: chocolat et noix (3,85\$)
- Profiteroles à la crème (3,35\$)
- Plateau de mini biscuits ou mini madeleines (12 portions (23,00\$)
- Biscuits pistaches et framboises (3,75\$)

Gourmandises -Sans Gluten

- Biscuit amaretti (sans gluten) (farine amandes) (3,75\$)
- Financier aux bleuets (farine amande) (3,75\$)
- Boulette datte, noix de coco, amande et chocolat (3,00\$)
- Rocher à la noix de coco (3,10\$)







🞾 : végétarien √: végétalien

🕲 : sans gluten

(\$): option en supplément